

UDC 664 : 577.118 : 543.06  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14770—93

---

## 食品中灰分的测定方法

Method for determination of ash in foods

1993-12-21 发布

1994-10-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14770—93

## 食品中灰分的测定方法

Method for determination of ash in foods

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了用灼烧法测定食品中灰分的方法。

本标准适用于谷物食品、肉禽制品、乳及乳制品、水产品、果蔬制品、淀粉及淀粉制品、蛋制品、茶叶、调味品、发酵制品等食品中灰分的测定；不适用糖及糖制品中灰分的测定。

### 2 原理

试样经干燥、炭化、灼烧、冷却后测定残留物的量。

### 3 试剂

所用试剂均为分析纯；水为蒸馏水或相当纯度的水。

- 3.1 8%四水乙酸镁溶液：称取 8 g 四水乙酸镁(HG3—1099)溶于 92 g 水中，混匀。
- 3.2 24%四水乙酸镁溶液：称取 24 g 四水乙酸镁(HG3—1099)溶于 76 g 水中，混匀。
- 3.3 盐酸溶液：1 体积浓盐酸(GB622)与 5 体积水混匀。

### 4 仪器、设备

实验室常规仪器及下列各项：

- 4.1 分析天平：感量 0.1 mg。
- 4.2 坩埚：瓷质；按试样体积选择坩埚容量。
- 4.3 电热板。
- 4.4 高温电炉：温控  $550 \pm 25^\circ\text{C}$ 。
- 4.5 干燥器：内盛有效干燥剂。
- 4.6 组织捣碎机。

### 5 试样的制备

- 5.1 固体样品：取有代表性的样品至少 200 g，用研钵研细，混合均匀，置于玻璃容器内；不易捣碎、研细的样品，用切碎机切成细粒，混合均匀，置于玻璃容器内。
- 5.2 粉状样品：取有代表性的样品至少 200 g(如粉粒较大，也应用研钵研细)，混合均匀，置于玻璃容器内。
- 5.3 糊状样品：取有代表性的样品至少 200 g，混合均匀，置于玻璃容器内。
- 5.4 固液体样品：按固、液体比例，取有代表性的样品至少 200 g，用组织捣碎机捣碎，混合均匀，置于玻璃容器内。
- 5.5 肉制品：取去除不可食部分、具有代表性的样品至少 200 g，用绞肉机至少绞两次，混合均匀，置于

国家技术监督局 1993-12-21 批准

1994-10-01 实施